

2015 年 8 月 25 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」  
ホテル開業 15 周年スペシャル会席 『美食紀行 ～松茸～』で秋の味覚、松茸を堪能！  
2015 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原 英明〕は、日本料理「旬彩」にて 2015 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)の期間、秋の味覚、松茸をふんだんに使用する会席『美食紀行～松茸～』を販売いたします。

『美食紀行』はお酒にもよく合う料理で織り成す会席です。季節毎にテーマを決めておりますが、今回は本年 4 月にホテル開業 15 周年を迎えたこともあり、いつもの『美食紀行』より贅沢な内容の献立をお客様への感謝の気持ちをこめて「開業 15 周年スペシャル」と銘打って、通常通りの料金でお届けします。この機会にぜひお楽しみいただきたい内容となっております。

『美食紀行』は昼食「ひる会席」と夕食「よる会席」で展開しております。「松茸と牛の柚子胡椒おろし酢掛け」、「松茸と丸茄子煮卸し」(ひる会席)、「松茸の土瓶蒸し」、「松茸 太刀魚包み焼き」、陶板の鍋で提供する「松茸と和牛すき煮」(よる会席)などの他、昼・夜とも先付けから食事の「松茸ご飯」まで、存分に松茸をご堪能いただけます。

例年この時期は、神宮の森など木々の色づきから、移りゆく季節を感じる景観をご覧いただくことができます。地上 100 メートルの高さで、初秋の趣を目でも舌でもお楽しみください。



《 概要 》

- 名称：『美食紀行 ～松茸～』 ※昼食「ひる会席」と夕食「よる会席」があります。
- 販売期間：2015年9月1日(火)～10月31日(土)
- 時間：ひる会席 11:30～15:00(L.O. 14:00) / よる会席 17:30～23:00 (L.O. 21:00)
- 店舗：渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
- 住所：東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金：ひる会席 4,937円 / よる会席 10,500円 (サービス料、消費税込み)
- 献立：ひる会席

【先付け】 根三つ葉 菊 松茸浸し

【造里】 本日のお造里三種盛り あしらい色々

【焼物】 太刀魚酒焼き 松茸乗せ 胡桃麩 染め卸し 茗荷

【進肴】 松茸と牛の柚子胡椒おろし酢掛け おくら 散らし柘榴

【煮物】 松茸と丸茄子煮卸し 万願寺唐辛子 大根おろし 糸賀喜

【食事】 しめじご飯 【香物】 二種盛り

【留碗】 赤だし汁

【デザート】 本日のデザート

よる会席

【先付け】 松茸 春菊 黄菊 もって菊 白ポンジュレ 振り柚子  
松茸 まこもたけ揚げ浸し 雲丹餡 木の芽

【吸物】 松茸の土瓶蒸し 銀杏 白身 三つ葉 酢橘

【造里】 本日のお造里三種盛り あしらい色々

【焼物】 松茸 太刀魚包み焼き 胡桃麩 染め卸し 山海月金平 揚げ銀杏

【煮物 陶板】 松茸と和牛すき煮 焼玉葱 青味 木の芽

【食事】 松茸ご飯 京揚げ 【香物】 二種盛り

【留碗】 赤だし汁

【デザート】 本日のデザート

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

- 予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131

本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp